

鯔 DINING 天空 T E N - K Ū



鯔ダイニング「天空」（別館）

ディナーメニュー表

■お凌ぎ 梅茶漬け

■先付け 帆立燻製 敷きレモン
栗渋皮煮 けしのみ
かます南京二見焼き

■お造り 旬魚三種盛り

■鮓【壺】 旬魚三貫

■椀 物 秋茄子と鱧の蒸し物
季節野菜 南部餡

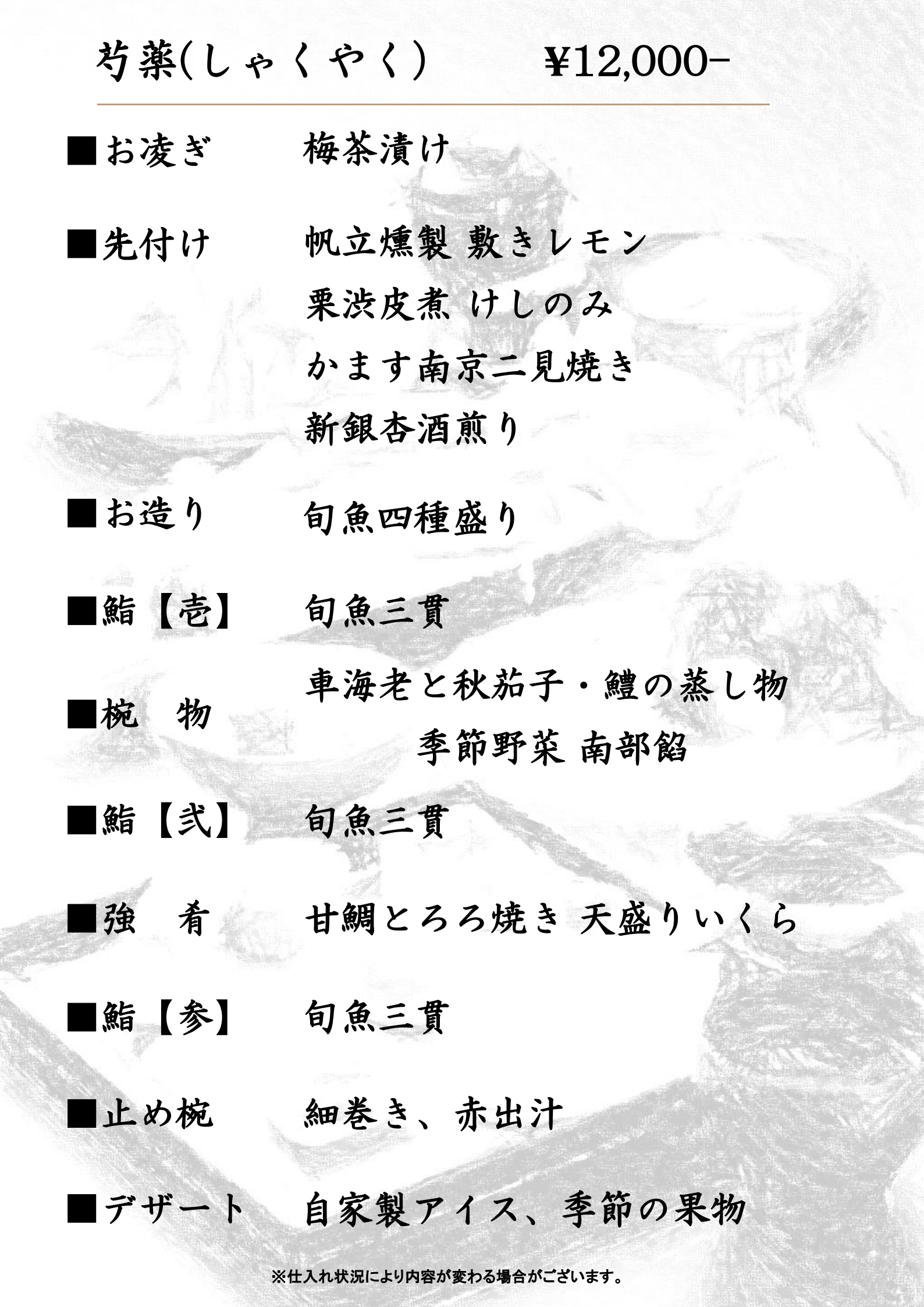
■鮓【貳】 旬魚三貫

■強 肴 鰯若狭焼き 柚子おろし添え

■鮓【参】 旬魚三貫

■止め椀 細巻き、赤出汁

■デザート 自家製アイス、季節の果物

- 
- お凌ぎ 梅茶漬け
 - 先付け 帆立燻製 敷きレモン
栗渋皮煮 けしのみ
かます南京二見焼き
新銀杏酒煎り
 - お造り 旬魚四種盛り
 - 鮓【壺】 旬魚三貫
 - 椀 物 車海老と秋茄子・鰻の蒸し物
季節野菜 南部餡
 - 鮓【貳】 旬魚三貫
 - 強 肴 甘鯛とろろ焼き 天盛りいくら
 - 鮓【参】 旬魚三貫
 - 止め椀 細巻き、赤出汁
 - デザート 自家製アイス、季節の果物

牡丹（ぼたん）

¥14,200-

- お凌ぎ 梅茶漬け
- 先付け 鯨囀りおろしぼん酢和え
栗渋皮煮
かます蟹味噌焼き
新銀杏酒煎り
自家製唐墨 大根
- お造り 旬魚四種盛り
- 鮓【壺】 旬魚三貫
- 椀 物 車海老と秋茄子・鱧の蒸し物
季節野菜 南部餡
- 鮓【貳】 旬魚三貫
- 強 肴 国産牛冷しゃぶ サラダ野菜
- 鮓【参】 旬魚三貫
- 止め椀 細巻き、赤出汁
- デザート 自家製アイス、季節の果物

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

天空鮪会席

¥18,000- (2名様以上)

- | | |
|--------|---|
| ■ お凌ぎ | 梅茶漬け |
| ■ 先付け | 鯨囀りおろしぼん酢和え
栗渋皮煮
かます蟹味噌焼き
新銀杏酒煎り
自家製唐墨 大根 |
| ■ お造り | 旬魚四種盛り |
| ■ 鮪【壺】 | 旬魚三貫 |
| ■ 椀 物 | 伊勢海老具足煮 |
| ■ 鮪【貳】 | 旬魚三貫 |
| ■ 強 肴 | 国産牛冷しゃぶ サラダ野菜 |
| ■ 鮪【参】 | 旬魚三貫 |
| ■ 止め椀 | 細巻き、赤出汁 |
| ■ デザート | 自家製アイス、季節の果物 |

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

天空

¥24,000- (2名様以上)

■ お凌ぎ

梅茶漬け

■ 先付け

鯨囀りおろしぽん酢和え

栗渋皮煮

かます蟹味噌

新銀杏酒煎り

自家製唐墨 大根

ばちこ炙り

■ お造り

旬魚四種盛り

■ 鮎【壺】

旬魚三貫

■ 椀 物

伊勢海老具足煮

■ 鮎【貳】

旬魚三貫

■ 強 肴

鮑のバター焼き 野菜物

■ 鮎【参】

旬魚三貫

■ 止め椀

細巻き、赤出汁

■ デザート

自家製アイス、季節の果物

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

鯨 DINING 天空

T E N - K Ū